

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 33851
9 oktober
2015

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier „EDAM HOLLAND" (BGA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 310 van de Europese Unie van 19 september 2015 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad

(2015/C 310/08)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)

„EDAM HOLLAND"

EU-nr.: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam:	Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adres:	Postbus 93044 2509AA Den Haag NEDERLAND
Tel.	+31702191702
E-mail:	info@nzo.nl
Samenstelling:	Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

Rechtmatig belang

Het rechtmatig belang van NZO blijkt uit het feit dat NZO concreet uitvoering heeft gegeven aan haar statutaire doelstelling door als „groepering" in de zin van artikel 8 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 een aanvraag in te dienen voor de registratie van de benaming „Edam Holland" als beschermde geografische aanduiding (BGA).

NZO is reeds door de nationale autoriteiten en de Commissie als „groepering" in de zin van Verordening (EU) nr. 1151/2012 erkend. Deze erkenning impliceert reeds, gelet op eisen die aan de hoedanigheid van „groepering" worden gesteld, dat de NZO een rechtmatig belang heeft bij het onderhavige verzoek. Ook is van belang dat de NZO bij de nationale autoriteiten en de Commissie steeds is opgetreden als vertegenwoordiger van de belangen van de Nederlandse zuivelindustrie, meer specifiek van de Nederlandse kaasproducenten.

2. Lidstaat of derde land

Nederland



3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben

- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☐ Etikettering
- ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. *Beschrijving van het product*

In de „Samenvatting” is de tweede paragraaf (Samenstelling) van punt 3.2 (Beschrijving) als volgt verwoord:

„„Edam Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- melk, room, geheel of gedeeltelijk ontroomde koemelk (uitsluitend koemelk) van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.”.

Om beter aan te sluiten bij gewijzigde nationale regelgeving, willen wij deze paragraaf als volgt formuleren:

„„Edam Holland” wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.”.

Met deze verduidelijking wordt aangesloten bij recente wijziging van de nationale regelgeving. De verwijzing naar de wei-eiwit/caseïne verhouding dient ertoe te voorkomen dat „Edam Holland” wordt geproduceerd met een overmaat aan wei-eiwitten, hetgeen ten koste zou gaan van de kwaliteit. Met deze wijziging wordt dan ook beoogd de intrinsieke kwaliteit van de Edam Holland BGA te borgen. De grondstof dient onverkort te voldoen aan het gestelde in bijlage II onder 4.5 van Verordening (EU) nr. 1121/2010 ten aanzien de Nederlandse herkomst

ENIG DOCUMENT

„EDAM HOLLAND”

EU-nr.: NL-PGI-0105-01336 – 18.5.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Edam Holland”

2. Lidstaat of derde land

Nederland

JE MAINTIENDRAI

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie*
1.3. Kaas
3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*
Edam Holland is natuurgerijpte kaas van het halfharde type. De kaas wordt in Nederland geproduceerd uit van Nederlandse melkveehouders afkomstige koemelk en gerijpt tot een consumentgereed product in Nederlandse rijpingskamers.
Samenstelling
Edam Holland wordt bereid uit één of meer van de volgende grondstoffen:

– Koemelk of producten uit koemelk waarbij de verhouding tussen wei-eiwitten en caseïne van koemelk niet wordt overstegen; het betreft uitsluitend koemelk afkomstig van de Nederlandse melkveehouderijbedrijven.

Specifieke kenmerken
De vorm van de kaas is een bol met een vlakke boven- en onderkant dan wel een brood- of blokvorm. De specificaties zijn weergegeven in de tabel.

Type	Gewicht	Vet in droge stof	Vocht (max.)	Zout in droge stof (max.)
Baby Edam Holland	max. 1,5 kg	40,0 – 44,0%	46,5%	5,4%
Edam Holland (bol)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0%	45,5%	5,0%
Edam Holland Bros	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0%	47,5%	5,3%
Edam Holland Stip	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0%	45,5%	6,0%
Edam Holland (blok)	max. 20 kg	40,0 – 44,0%	46,0%	4,6%
Edam Holland (groot brood)	4-5 kg	40,0 – 44,0%	46,0%	4,6%
Edam Holland (klein brood)	2-3 kg	40,0 – 44,0%	47,0%	4,8%

Het vochtgehalte geldt op twaalf dagen na de eerste dag van bereiding behalve voor „Baby Edam Holland” waar het geldt op vijf dagen na de eerste dag van bereiding.
De overige specifieke kenmerken zijn:

– Smaak: mild tot pikant, afhankelijk van de leeftijd en het type.
– Doorsnede: moet gelijkmatig van kleur zijn met enkele kleine ronde openingen. Bros Edam Holland heeft zeer vele kleine openingen. Het zuivel is ivoorkleurig tot geel.
– Korst: de korst van de kaas is goed gesloten, glad, droog, schoon en vrij van schimmelgroei. De korst is ontstaan door drogen tijdens de rijping.
– Consistentie: het zuivel van jonge Edam Holland moet voldoende stevig en snijdbaar zijn. Naarmate de kaas verder is gerijpt neemt de stevigheid toe en wordt de structuur korter. Brosse Edam Holland dient voldoende stevig en bros te zijn.
– Rijpingstijd: ten minste 28 dagen („Baby Edam Holland” ten minste 21 dagen).
– „Edam Holland” is een natuurgerijpte kaas. Rijping in folie is niet toegestaan voor „Edam Holland”.
– Rijpingstemperatuur: ten minste 12 °C.
– Leeftijd: de consumptieleeftijd varieert van minimaal 28 dagen („Baby Edam Holland”) na productie tot meer dan een jaar.

Bijzondere kwaliteitseisen

– Melk, room of gedeeltelijk ontroomde melk hebben bij ontvangst en bewaring door de bereider van kaas geen of een niet pasteuriserende warmtebehandeling ondergaan.
– Room en al dan niet geheel of gedeeltelijk ontroomde melk dienen onmiddellijk voor de bereiding tot „Edam Holland” een pasteuriserende warmtebehandeling te ondergaan zodanig dat wordt voldaan aan de volgende eisen:
  – fosfatase activiteit is niet aantoonbaar, tenzij peroxidaseactiviteit niet aantoonbaar is;
  – de zuurtegraad, in geval van room berekend op het vetvrije product, bedraagt ten hoogste 20 mmol NaOH per liter, tenzij het gehalte aan lactaten ten hoogste 200 mg per 100 g vetvrije stof bedraagt;
  – coli-achtige micro-organismen zijn in 0,1 ml niet aantoonbaar.
– Alle grondstoffen moeten onmiddellijk voor de verwerking tot „Edam Holland” op dusdanige wijze worden gepasteuriseerd dat het gehalte aan ongedenatureerde wei-eiwitten niet of slechts in geringe mate afwijkt van dat van de ongepasteuriseerde grondstof van overigens gelijke aard en hoedanigheid.
– Er mogen bij de bereiding van „Edam Holland” slechts niet genetisch gemodificeerde cultures van melkzuurvormende en aromavormende micro-organismen worden toegevoegd. Deze cultures bestaan uit voor „Edam Holland” geschikte mesofiele zuurselbacteriën: Lactococcus en Leuconostoc varianten van het type L of LD, eventueel in combinatie met thermofiele Lactobacillus en/of Lactococcus soorten. De beschikbare zuursels spelen een zeer belangrijke rol in het rijpingsproces en het ontstaan van de typerende smaak en aroma.
– Stremsel: Er wordt voor de bereiding van „Edam Holland” uitsluitend gebruikgemaakt van kalverstremsel. Alleen in bijzondere omstandigheden, bijvoorbeeld indien een dierziekte hiertoe noodzaakt, kan het nodig zijn om uit te wijken naar andere typen stremsels. Het toegepaste stremsel moet dan voldoen aan de vereisten van het Warenwetbesluit Zuivel.
– Het nitrietgehalte van „Edam Holland” bedraagt ten hoogste 2 mg per kg kaas, berekend als nitriet ion.



3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

–

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

„Edam Holland” kaas wordt geproduceerd uit melk die op in Nederland gevestigde veehouderijbedrijven wordt gewonnen. De melk wordt op de boerderij gekoeld tot maximaal 6 °C en opgeslagen in een koeltank op de boerderij. Binnen 72 uur wordt de melk naar de kaasfabriek getransporteerd. Bij ontvangst op de kaasfabriek wordt de melk óf direct verwerkt óf gethermiseerd (een niet-pasteuriserende, lichte warmtebehandeling) en gedurende korte tijd gekoeld opgeslagen en vervolgens verwerkt tot kaasmelk.

De melk wordt hiertoe gestandaardiseerd op het vetgehalte waarbij de vet/eiwitverhouding zodanig wordt ingesteld dat in de uiteindelijke kaas een vetgehalte wordt bereikt van tussen de 40 en 44% vet in de droge stof. De kaasmelk wordt gepasteuriseerd op een temperatuur van ten minste 72 °C gedurende 15 seconden. Stremming van de kaasmelk geschiedt op een temperatuur van ± 30 °C. De daarbij optredende splitsing en coagulatie van de melkeiwitten is typerend voor Edam Holland.

De door de coagulatie ontstane wrongel wordt afgescheiden van de wei en zodanig bewerkt en gewassen dat vochtgehalte en pH de gewenste waarden bereiken.

Deze wrongel wordt in vaten geperst en daarmee in de juiste vorm en op het gewenste gewicht gebracht. De dan ontstane „kaas” wordt gedompeld in het pekelbad.

Edam Holland wordt uitsluitend op natuurlijke wijze gerijpt. Dat wil zeggen dat aan de lucht wordt gerijpt, waarbij de kaas regelmatig wordt gekeerd en gecontroleerd. Bij de rijping vindt een droge korstontwikkeling plaats. Tijd en temperatuur zijn belangrijk om de enzymmatige en verouderingsprocessen voldoende gelegenheid te geven de kaas te laten worden tot die fysische en organoleptische kwaliteit die „Edam Holland” zo typeert. De rijping van „Edam Holland” kan tot langer dan een jaar duren, afhankelijk van het gewenste smaaktype.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Versnijden en voorverpakken van Edam Holland kan zowel binnen als buiten Nederland plaatsvinden op voor- waarde dat hierbij door de voorverpakker een sluitend administratief controlesysteem wordt gehanteerd waardoor tracering naar de unieke combinatie van cijfers en letters op het controlemerk van de versneden Edam Holland gewaarborgd is en de herkomst voor de consument gegarandeerd blijft.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

„Edam Holland” is een door de Europese Unie Beschermde Geografische Aanduiding (BGA).

Deze aanduiding moet op de hele kazen prominent worden weergegeven op het vloei-etiket dat wordt aangebracht op de platte zijde van de kaas en/of op een banderol rond de kaas. Dit is niet verplicht indien de kaas conform 3.5 versneden en voorverpakt in de handel wordt gebracht; dan wordt „Edam Holland” aangebracht op de voorverpakking.

Op de verpakking moet een duidelijk onderscheidend merkteken worden aangebracht zodat de consument in staat is om „Edam Holland” te herkennen in de schappen. Via naamgeving, het gebruik van een eigen identiteit (logo is in ontwikkeling) en het BGA-logo van de EU moet de consument duidelijk gemaakt worden dat Edam Holland een ander product is dan andere Edammer kazen.

Bewijs van oorsprong

Op elke „Edam Holland" kaaseenheid wordt voor het persen van de wrongel een merk gelegd dat is gemaakt van caseïne (zie figuur). Op dit merk staat, behoudens de benaming „Edam Holland", een voor elke kaas unieke combinatie van cijfers en letters (alfabetisch en numeriek oplopend).



Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ houdt van deze unieke nummers een register bij waarin ook alle keuringsgegevens (incl. plaats en tijd) worden vastgelegd. De aanduiding is voor de consument herkenbaar. Verificatie kan door een keuringsinstantie plaatsvinden via het caseïnemerk en het COKZ-register.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Geografische gebied

Het geografische gebied waarop de aanvraag betrekking heeft is Holland, zijnde het Europese deel van het Koninkrijk der Nederlanden.

5. Verband met het geografische gebied

Verband

De geografische component van deze productbenaming is „Holland". Zoals algemeen bekend is „Holland" een equivalent van de meer officiële benaming „Nederland". In de tijd van de Republiek der Verenigde Nederlanden (van 17e-19e eeuw) was Holland de invloedrijkste van de zeven provincies.

Historische ontwikkeling

„Edam Holland" is een exponent van de Nederlandse kaascultuur die zich vanaf de middeleeuwen ontwikkelde en al in de 17e eeuw (de Gouden Eeuw) tot volle wasdom was gekomen.

De ligging van Nederland (overwegend onder zeeniveau), het klimaat (zeeklimaat) en de samenstelling van de grassen (overwegend klei- en zandgronden) zijn in belangrijke mate verantwoordelijk voor het uitermate geschikt zijn van de melk voor het bereiden van een kwalitatief goede en smaakvolle kaas.

De kwaliteit van de melk wordt geborgd door een combinatie van toepassing van kwaliteitsborgingssystemen op de melkveehouderijbedrijven en de toepassing van een intensief kwaliteitsbeoordelingssysteem (elke levering melk wordt op verschillende kwaliteitsparameters onderzocht en beoordeeld). Daarnaast is er sprake van een gesloten koelketen voorafgaand aan de verwerking van de melk, waarbij de melk gekoeld (max. 6 °C) op de boerderij wordt opgeslagen en in geïsoleerde tankauto's naar de fabriek getransporteerd. Bovendien dragen de relatief korte transportafstanden bij aan het behoud van de kwaliteit.

Van productie op de boerderij, via lokale fabrieken is Edam Holland uitgegroeid tot een nationaal geproduceerd product met een wereldwijde reputatie en vormt een belangrijke, stabiele component in het tot waarde brengen van boerderijmelk. In het begin van de twintigste eeuw zijn nationale wettelijke regels voor Edammer kaas ingevoerd en is de benaming Edam Holland in de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten vastgelegd.

Het imago van Edam Holland bij de Europese consument

Op basis van een grootschalig onderzoek uitgevoerd in zes Europese landen is vastgesteld dat Nederland door de Europese consument wordt beschouwd als de belangrijkste producent van Edam (en Gouda).

Edam Holland (en Gouda Holland) staan symbool voor het Nederlandse culturele erfgoed. De



Europese consument beleeft de kaassoorten Edam Holland (en Gouda Holland) als merken. Edam Holland (en Gouda Holland) zijn synoniemen voor Nederlandse kwaliteitsproducten. Uit marktonderzoek (representatieve steekproef van 1250 respondenten/lidstaat met een betrouwbaarheid van 97,5%) in de zes voor de consumptie van Edam (en Gouda) belangrijke lidstaten blijkt dat:

- er een sterke associatie bestaat tussen Edam en Nederland;
- Edam Holland meer gewild is dan Edam geproduceerd buiten Nederland;
- bijna de helft van de consumenten in de onderzochte lidstaten denkt dat alle Edam in Nederland wordt geproduceerd;
- Edam uit Holland significant hoger scoort op de variabelen: „excellente kwaliteit", „traditioneel bereid" en „het originele product".

De Nederlandse industrie en overheid hebben gedurende eeuwen allerlei maatregelen en wetten gerealiseerd om de kwaliteit van Edam Holland (en Gouda Holland) op een zeer hoog peil te houden. Daarnaast heeft de Nederlandse Zuivelindustrie substantiële investeringen gedaan om deze hoge kwaliteitseisen gerealiseerd te krijgen en om markten te openen, te bewerken en te onderhouden. Zo is er vanaf 1950 meer dan 1,4 miljard NLG (635 miljoen EUR) geïnvesteerd in reclame, voorlichting en promotie in Europa (de investeringen in Nederland niet meegerekend).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/
Productdossier%20BGA%20Edam%20Holland%20gewijzigd.pdf

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.